

Chalencou  
PÂTISSIER - CHOCOLATIER



Collection de Fêtes  
2024

*Voyage de saveurs !*



04 75 08 27 02



72 avenue Jean-Jaurès - 26 600 TAIN L'HERMITAGE



# BÛCHES PÂTISSIÈRES



## ROUGE BAISER

Crèmeux fraise, marmelade de fraise, biscuit cake citronné, croustillant amande et mousse vanille.

**Indiv. 5,20€ 4pers. 21,60€ 6pers. 32,40€ 8pers. 41,20€**

## VÉNÉZUELA

Brownie chocolat, croustillant guée de cacao, crèmeux onctueux caramel et mousse chocolat noir (66%).

**Indiv. 5,50€ 4pers. 22,40€ 6pers. 33,60€ 8pers. 44,80€**



## AUTOMNALE

Mousse noisette allégée, crèmeux et marmelade de mandarine de Corse, croustillant noisettés du piémont sur une dacquoise noisette.

**Indiv. 5,20€ 4pers. 21,60€ 6pers. 32,40€ 8pers. 41,20€**

## COCKTAIL

Mousse mojito, crèmeux ananas, marmelade d'ananas citronné, biscuit moelleux aux amandes et citron vert sur un sablé reconstitué à l'amande.

**Indiv. 5,20€ 4pers. 21,60€ 6pers. 32,40€ 8pers. 41,20€**



## ROYALE

Crèmeux allégé, mousse chocolat Caramélia (36%), croustillant amandes et noisettes sur biscuit aux amandes.

**Indiv. 5,50€ 4pers. 22,40€ 6pers. 33,60€ 8pers. 44,80€**

## ARDÉCHOISE

Marmelade de myrtille sauvage, crèmeux de marron, dacquoise, sablé châtaigne et mousse de marrons.

**Indiv. 5,20€ 4pers. 21,60€ 6pers. 32,40€ 8pers. 41,20€**





## SYMPHONIE CROQUANTE

Mousse caramel, crémeux onctueux aux noix de pécan, compotée de poires de région et croustillant surmonté de son biscuit à la noix de pécan.

**Indiv. 5,20€ 4 pers. 21,60€ 6 pers. 32,40€ 8 pers. 41,20€**

## LE TAIN L'HERMITAGE

Mousse chocolat Manjari, namelaka Manjari, biscuit chocolat, marmelade de framboise, croustillant grué de cacao.

**Taille unique 6 pers. 33€**



## SAINT-SYLVESTRE

Mousse vanille, biscuit moelleux spéculos, croustillant spéculos, pomme façon tatin et crémeux allégé au caramel.

**Taille unique 6 pers. 35€ (uniquement les 31.12 et 01.01)**

# BÛCHES GLACÉES

## FAÇON PROFITEROLE

Sur un biscuit chocolat recouvert de glace Macaé 62%, des choux glace vanille de Madagascar.

**Taille unique 6 pers. 33,60€**



## ARC-EN-CIEL

Sorbet myrtille, sorbet framboise, sorbet fraise sur lit de meringue.

**Indiv. 5,20€ 4 pers. 21,60€ 6 pers. 32,40€ 8 pers. 41,20€**

## PARIS-BREST

Glace vanille, caramel beurre salé, biscuit noisette du Piémont, le tout enrobé d'une glace praliné.

**Indiv. 5,20€ 4 pers. 21,60€ 6 pers. 32,40€ 8 pers. 41,20€**



# MACARONS



Vanille  
Chocolat  
Nutella  
Passion

Fraise  
Cassis  
Citron  
Marron  
Spéculoos

Passion  
Framboise / Litchee  
Praliné croustillant  
Caramel beurre salé

## COFFRETS MACARONS

Boîte de 6	10,00 €	Boîte de 25	38,50 €
Boîte de 9	14,80 €	Pyramide 24	45,00 €
Boîte de 12	19,00 €	Pyramide 40	69,00 €
Boîte de 16	25,00 €		

## MINI GÂTEAUX

La pièce 2,10 €

Macaron Framboise  
Royal lait  
Royal noir  
Tiramisu  
Fraîcheur  
2 chocolats  
Délice fruits rouges

Tarte au citron  
Soleil  
Chou Paris-Brest  
Onctueux  
Framboisier  
Équateur  
Verrine Mont Blanc

Chou Dulcey  
Cheese Cake  
Macaron Nutella  
Chou chocolat  
Chou vanille  
Ardéchois

### PETITS FOURS SUCRÉS

Tuile, financier ou diamant  
6,50 € (ballotin 100gr)

### PETITS FOURS SABLÉS

Spritz ou sablé Gianduja  
6,70 € (ballotin 100gr)

### SAINT GENIX

4 parts 6 parts 8 parts  
11,50 € 15,50 € 18,50 €

# CONFISERIES FAITES MAISON

## ASSORTIMENT DE CHOCOLATS

125 gr (ballotin)	12,90 €
250 gr	25,75 €
370 gr	38,60 €
500 gr	51,50 €
750 gr	77,25 €
1 kg	103,00 €



## TRUFFES

120gr	11,25 €
250 gr	22,50 €
350 gr	31,50 €
500 gr	45,00 €

## MARRONS GLACÉS

Étui de 6 gros marrons glacés  
17,00 €

## GALET TAINOIS (lait ou noir)

Guimauve vanille sur un sablé chocolat et son cœur praliné noisette du Piémont, le tout enrobé de chocolat noir ou au lait.  
10,20 € (étui de 4)

## NOUNOURS GUIMAUVE

Guimauve vanille enrobé chocolat noir ou au lait  
9,80 € (étui de 6)

## GUIMAUVE

Vanille, framboise, agrumes, passion ou mixe  
3,10 € (étui de 4)

## PÂTE DE FRUIT

225gr  
16,00 €

## PETITS FOURS SALÉS

250 gr	13,75 €
500 gr	27,50 €
750 gr	41,25 €
1 kg	55,00 €

# Chalencou

PÂTISSIER - CHOCOLATIER

*Toute l'équipe vous souhaite  
de Belles Fêtes de Fin d'Année !*

## HORAIRES DE DÉCEMBRE

Lundi 16	FERMÉ
du mardi 17 au vendredi 20	7h30 - 19h00 NON STOP
samedi 21	7h30 - 19h30 NON STOP
dimanche 22	7h30 - 17h00 NON STOP
lundi 23	7h30 - 19h00 NON STOP
mardi 24	7h30 - 19h00
mercredi 25	8h00 - 12h30
jeudi 26	FERMÉ
vendredi 27	7h30 - 19h00 NON STOP
samedi 28	7h30 - 19h30 NON STOP
dimanche 29	7h30 - 14h00
lundi 30	7h30 - 19h00
mardi 31	7h30 - 19h00
mercredi 1 janvier	8h00 - 12h00
jeudi 2 janvier	FERMÉ

Commandes uniquement en magasin ou via notre site internet  
dans la limite de notre capacité de production.  
Aucune commande ne sera prise par téléphone ou via les réseaux  
sociaux. Merci de votre compréhension.

**04 75 08 27 02**

**[www.patisseriechalencou.fr](http://www.patisseriechalencou.fr)**